

maison de forêt

メニュー名:
【シグネチャーコース】Mélèze メレーズ 4月から
期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:13,200円

メニュー名:
【ライトコース】Muguet ミュゲ 4月から
期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:10,340円



■お品書き

Amuse-bouche	しらす 新玉葱 キャビア	Amuse-bouche	アミューズ・ブーシュ
Hors-d'oeuvre	オマール海老タルト 仕立て 長野県産 アスパラガス	Hors-d'oeuvre	サラダ仕立ての春 の一皿
Deuxième	下記よりお選び下さい。 ・長野県産鹿バロ ティーヌ フォアグラ ・あさりコンソメ ラ ヴィオリ	Deuxième	新玉葱 マスカルポーネ カカオ
Poisson	下記よりお選び下さい。 ・舌平目柑橘パン 粉焼き ホタテ 箔 ・蝦夷鮑 やまこき のこ園の茸	Poisson	ハタ 蛤と発酵バター
Viande	下記よりお選び下さい。 ・りんご和牛信州牛 フィレのグリエ ・いいづな鴨 炭火 の香り パン コンディメント	Viande	牛タン 信州味噌 のタップナードと筍
Dessert	信州産いちご ピス タチオ パイ仕立て	Dessert(追加料金 にて変更いただけ ます。)	りんご和牛信州牛 フィレのグリエ ¥1, 650 (4種類のソースや コンディメントより、 お好みのソースで お召し上がり頂け ます。)
Dessert	ワゴンデザート (お好みのケーキ・ アイス等をお好きな だけお召し上がり いただけます)	Dessert	パン コンディメント

コーヒー又は紅茶
又はハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がござります。

Dessert(追加料金 ワゴンデザート
にて変更いただけ ￥2,420
ます。) (好みのケーキ・
アイス等をお好きな
だけお召し上がり
いただけます)

コーヒー又は紅茶
又はハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がござります。

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに【くるみ】

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】
いか いくら 鮭 さば
ごま 大豆 やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】もも バナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに【くるみ】

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
いか いくら 【鮭】さば
ごま 【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも バナナ
オレンジ カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:
【シグネチャーコース】紡季 つむぎ 4月から
期間:2026年4月1日~2026年5月31日まで
料金:13,200円



■お品書き

箸染

- ・蛍烏賊とうるいの酢味噌和え 蛇腹赤大根
- ・春甘藍豆乳寄せ 黄金いくら
- ・信州サーモン摘み草巻き 芹

御椀

- 吉野仕立 たけのこ摺り流し
- 桜海老真薯 鍵蕨野甘草

御椀替り(追加料金地蛤と山菜の土瓶にて変更いただけ 蒸し ￥2,420ます)

造里

- 旬魚盛り合せ あしらい一式

蓋物

- 春野菜沢煮蒸し あわび 帆立 三つ葉 刻み独活 黒胡椒

メニュー名:
【ライトコース】結衣 ゆい 4月から
期間:2026年4月1日~2026年5月31日まで
料金:10,340円



■お品書き

旬肴

- ・筍と烏賊の木の芽あえ
- ・うすい豆腐
- ・春キャベツと桜海老の煮浸し
- ・もずく酢

御椀

- 清汁仕立 湯葉真丈
- 若布 筍 ごのみ
- 花びら百合根 木の芽

御椀替り(追加料金地蛤と山菜の土瓶にて変更いただけ 蒸し ￥2,420ます)

造里

- 旬魚盛り合せ あしらい一式
- 添え野菜 信州奏龍味噌

蓋物

- 蛸旨煮と春大根
- 桜麩 スナップエンドウ 桜花餡

焼肴

- 千曲川サーモン菜の花焼き
- ・しば漬け卸し
- ・高野豆腐チーズ焼き
- ・落伽羅煮

食事

- 筍御飯
- 蜆汁 信州合せ味噌仕立 香の物

メニュー名:
キッズ用おうどんセット*6歳以下向け
【夕食】
期間:2025年11月1日~2026年4月30日まで
料金:2,750円



■お品書き

ジュース 林檎

- 蒸し物
- ・チーズの茶碗蒸し 銀餡

お寿司

- ・稻荷寿司 玉子焼き

弁当箱

- ・お浸し 糸賀喜
- ・果物

揚物

- ・鶏唐揚げ イカリング フライドポテト

食事

- ・讃岐うどん

デザート

- ・プリン ホイップクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。

※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合もございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いします。

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび【かに】くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉【鶏肉】豚肉 あわび
【いか】いか 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも バナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

焼八寸

のどぐろ酒塩焼き
春かぶら蕗味噌田
楽
旬菜盛り
・小柱と黄堇の浸し
・煮蛤寿司 ・鯛の
子旨煮
・合鴨ロース ・蓬
黄味寄せ
・えいひれ煎餅 ・
たらの芽胡麻味噌
和え
・酢取り桜花大根

食事

お番菜と共に
羽釜御飯 信州産
太陽と大地の謙太
郎米
蜆汁 信州合せ味
噌仕立 香の物

羽釜炊込み御飯 のどぐろ ¥3,850
(二人前より追加料 からすみ ¥5,456
金にて変更いただ
けます)

羽釜炊込み御飯 のどぐろ ¥3,850
(二人前より追加料 からすみ ¥5,456
金にて変更いただ
けます)

水菓子 さくら羹 白小豆
旬の果実

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がござ
います。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告
には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メ
ニューのご案内になる場合もございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いしま
す。

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
【いか】【いくら】【鮭】さば
ごま 【大豆】 やまいも キウイ
ゼラチン りんご もも バナナ
オレンジ カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

水菓子

杏仁豆腐 桜ジュレ
ミント
旬の果実

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がござ
います。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告
には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メ
ニューのご案内になる場合もございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いしま
す。

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉 豚肉 【あわび】
【いか】【いくら】【鮭】さば
【ごま】【大豆】【やまいも】【キウイ】
【ゼラチン】りんご もも バナナ
オレンジ カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

日本料理 新樹

メニュー名:
キッズ用おそばセット*6歳以下向け
【夕食】

期間:2025年11月1日~2026年4月30日まで
料金:2,750円



■お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ·チーズの茶碗蒸し 銀鮨

お寿司 ·稻荷寿司 玉子焼き

弁当箱 ·お浸し 糸賀喜 ·果物

揚物 ·鶏唐揚げ イカリング フライドポテト

食事 ·信州そば

デザート ·プリン ホイップクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。

※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合もございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いします。

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 【そば】
落花生 えび 【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 【鶏肉】 豚肉 あわび
【いか】 いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】 【りんご】 もも バナナ
【オレンジ】 カシュー・ナツツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



日本料理 新樹

メニュー名:焼き魚膳【朝食】

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:信州産長芋 麦とろろ膳

【朝食】
期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:お子様膳【朝食】

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金:1,980円

 asama dining

メニュー名:夕食ブッフェ

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 7,260円
中人(7～12歳) 4,840円
小人(4～6歳) 2,750円

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 3,300円
中人(7～12歳) 1,980円
小人(4～6歳) 1,320円

メニュー名:飲み放題

期間:2024年7月1日～2027年3月31日まで

料金:アルコール飲み放題 2,970円
ノンアルコール飲み放題 1,650円

メニュー名:夕食テイクアウトブッフェ

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 5,500円
中人(7～12歳) 3,630円
小人(4～6歳) 1,870円

メニュー名:朝食テイクアウトブッフェ

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 3,300円
中人(7～12歳) 1,980円
小人(4～6歳) 1,320円

低アレルゲンメニュー

メニュー名:
低アレルゲン対応【朝食】大人用メニュー

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:
低アレルゲン対応【朝食】お子様用メニュー

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金:1,650円



■VIALA&ペット棟限定 ルームサービス■

メニュー名:RSビーフカレー

期間:2026年1月1日～2027年3月31日まで

料金:VIALA&ペット棟限定 4,840円

メニュー名:RS国産牛のステーキ

期間:2026年1月1日～2027年3月31日まで

料金:VIALA&ペット棟限定 6,655円

メニュー名:RS信州ばらちらし

※1名様盛り

期間:2026年1月1日～2027年3月31日まで

料金:VIALA&ペット棟限定 6,655円

メニュー名:

RSお子様小箱弁当*小学生以下向け

期間:2026年1月1日～2027年3月31日まで

料金:VIALA&ペット棟限定 3,630円

メニュー名:RS Enfants アンファン

期間:2026年1月1日～2027年3月31日まで

料金:VIALA&ペット棟限定 3,630円